

# Menu Découverte

Entrée - Plat - Fromage ou Dessert : 33€

Entrée - Plat - Fromage - Dessert : 38€

*Pour vous mettre en appétit, deux amuses bouche  
au goût du jour vous sera servi*



## Les Entrées

### La Tomate Mozza et la Rhubarbe :

*A notre façon , tomate garnie d'un tartare à la rhubarbe et pesto de roquette aux amande, mousse de tomate façon Bloody Mary, mozzarella, crumble de pignon de pin*

Ou

### La Lisette, la Pomme de terre et la Moutarde :

*En gravlax parfumé à la cardamome, citron vert et graines de moutarde, sauce béarnaise légère, pickles d'oignons et pomme de terre comme une salade, crème glacée à la moutarde à l'ancienne et huile de noisette grillée*

Ou

### Le Foie Gras de Canard (supp 5€):

*En terrine mi-cuit, myrtilles, vin rouge et sureau, briochette moelleuse au poivre de Timut, fruits secs et graines de pavot*

## Les Plats

### Le Pintade :

*Le suprême en ballotine cuit à basse température, jambon cru, cébette et risotto crémeux de céleri à l'estragon et noisette, émulsion de parmesan*

Ou

### La Dorade Royale :

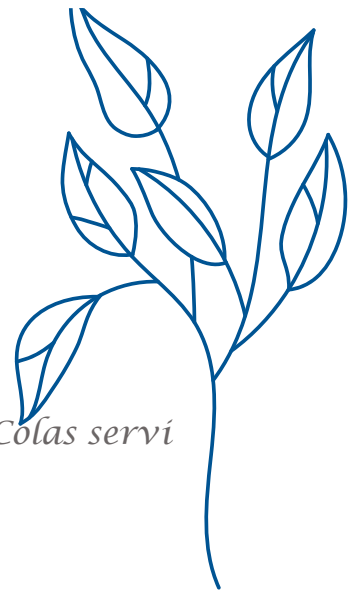
*En filet cuit sur la peau, minis courgettes rôties aux graines de fenouil, pomme de terre nouvelles et fenouil braisé, brousse à l'huile d'olive. Jus comme une bouillabaisse*

Ou

### Le Végé :

*Fricassée de légumes d'été glacés au jus de carotte à la sarriette, œuf de poule fermier, coulis de tomates et tartine gourmande*

# Les Fromages



## Le Fromage blanc :

*En faisselle de la ferme « Le Champ Vert » par Anne et Laurent Colas servi avec coulis, sucre maison et crème*

Ou

## Le Fromage Affiné :

*Assortiment servi au chariot affinée par nos soins et nos producteurs*

# Les Desserts

## La Pavlova (sans gluten):

*Dans une version Pêche Melba, meringue amande et pavot, confit groseille framboise. Mousse pêche verveine citronnelle. Crème glacée à la vanille et émulsion à l'amande*

Ou

## Le Chocolat Litchu 64% de la Maison Weiss

*Biscuit cacao et confit à la cerise estragon, et crémeux vanille kirsch, sorbet cerise estragon*

Ou

## La pomme granny fenouil et badiane :

*En bavaroise parfumé à la fève de tonka, sablé aux graines de fenouil, confit de pomme granny smith et sorbet yaourt à la grecque*

**Tous nos plats sont élaborés sur place, nous restons à votre écoute pour vos allergies alimentaires**